

CARL & SOPHIE



GUTSHOF WENG

AMERANG

„Geschmack braucht Zeit“

1553 gegründet und seit 2012 BIO-zertifiziert, widmet sich unser Gutshof Weng im idyllischen Amerang in Bayern der Aufzucht von alten, deutschen und inzwischen wenig verbreiteten Tierarten, wie dem Murnau Werdenfelser Rind, dem Bunten Bentheimer Schwein und dem Alpinen Steinschaf.

Mit der Philosophie „Geschmack braucht Zeit“ zeichnet sich unser Gutshof durch eine mindestens doppelt so lange Haltungsdauer der Tiere und einer rein biologischen Bewirtschaftung aus. Ein hohes Tierwohl resultiert aus einer mehr als artgerechten Freilandhaltung auf über 30 Hektar Wiese.

Wir freuen uns Ihnen unser Fleisch höchster Qualität mit feinsten Marmorierungen servieren zu dürfen – als eines von zwei Restaurants deutschlandweit.

BOLLE`S KLASSIKER

Caesar Salad 11,12,15,18,19,20,21		17
Römersalat Croûtons Parmesan		
mit gebratenem Paderborner Landhuhn		23
Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein 11,15,19		21
Geröstetes Graubrot Zwiebelconfit Petersiliencreme		
Tatar vom Werdenfelser Rind 11,15,18,19,20		21
Gebackenes Eigelb süße Senfcreme		
Gnocchi 11,15,18,19,21		22
Fenchel Parmesancrumble Zitrone		
Rinderfilet 200 g 18,19,,21 * im Menü 4 EUR Aufpreis		38
Ladies Cut 120 g		31
Zucchini-püree Caponata-Marmelade Gegrillte Schalotte		
Wiener Schnitzel 11,15,18,19,20		30
Kartoffelgurkensalat Zitrone Preiselbeeren		
Tagliatelle 15,19,21		19
Herzhaftes Rindfleischragout Schnittlauch		
Crème Brûlée 11,19		10
Gebackener Bergpfirsich		

CARL & SOPHIE

DINNER MENÜ

Passionsfrucht Gazpacho ¹⁸
Jalapeno-Gurke | Paprikaschaum

9 EUR

Blumenkohl „Polnisch“ ^{11,15,18,19}
gebackenes Eigelb | Croutons | Schnittlauch

15 EUR

Goldforelle ^{12,18,19,20}
Gurke | Rauchcreme | Apfel Dill Sorbet | Forellenkaviar | Senfchip

Mozzarella di Buffala ^{18,19}
Mango | Basilikum | Gerösteter Pfeffer | Pinienkerne

Boddenzander von den Müritzfischern ^{12,18,19}
Fenchel | Bronzefenchel | Kaviar-Beurre Blanc

34 EUR

Lammrücken ^{11,15,18,19,21}
Gebackene Urkarotte | grüne Gnocchi | Karotten Beurre Blanc | schwarzer Knoblauch

Wenger Ochse ^{18,19,21}
Gebrannte Zwiebelcreme | Ketjap Manis | wilder Brokkoli



Deichkäse Gold ^{15,18,19,22}
Aprikosen-Chutney | Filo Brot | Rauchmandeln

13 EUR

Orangen Posset ^{11,19}
Litschi Tartar | Rosmarin Weißes Schokoladensorbet | kandierte Orangen

Himbeer - Cremeux ^{11,15,19}
Zitronen-Minze Sorbet | Schokoladen-Biskuit

3 GÄNGE - 56 EUR

4 GÄNGE - 68 EUR

Gern können Sie auch Gerichte einzeln aus dem Menü wählen.
